

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, S. Hidayanti, A. *Penengaruh konsentrasi bahan pengisi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik fruit leather campedak*. Fakultas teknik. Unipersitas Pasundan Bandung.
- Alinkolis, J. J. 1989. *Candy Technologi*. The AVI Publishing Co. Westport connecticut
- Anonim. 2012. *Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat*. Jurnal Pengabdian Masyarakat vol.18, NO. 69, Tahun XVIII, September 2012. Universitas Negeri Medan.
- Dewandari, T. Dkk. Tanpa tahun. Jurnal. konsep sop untuk penanganan pascapanen mangga cV. Gedong untuk tujuan ekspor.
- Herliana, E. 1999. *Pengaruh Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Mutu Fruit Leather Mangga*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Hermawan, Y. 2012. *Variasi Penambahan Tepung Kulit Jeruk Siam Pontianak Yang Kaya Akan Kandungan Pektin Pada Pembuatan Fruit Leather Buah Jeruk Siam Pontianak*. Politeknik negeri pontianak.
- Kurniawan, D. 2014. *Analisis Pengeringan Pada Proses Pembuatan Lembaran Buah (Fruit Leather) Pepaya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Peratanian Bogor.
- Mangkuwisastra, P. 2010. “Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat Terhadap Sifat Organoleptik Fruit Leather Nanas”. Dalam Jurnal Agromedia, Volume 28 Nomor 1 Pebruari 2010. Puslit STIP Farming Semarang.
- Murdinah, MS. 2010. *Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut Dan Fikokoloid Untuk Produk Pangan Dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah Dan Diversifikasi Pangan*. Laporan Akhir Program Insentif Peningkatan

Kemampuan Peneliti Dan Prakayasa. Balai Besar Riset Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan.

Muyasaroh S. 2007. *Pengaruh cara dan lama pemeraman terhadap kadar gula reduksi dan kandungan vitamin C pada buah pisang (Musa paradisiaca .L)Kultivar Ambon Kuning*. Fakultas sains dan teknologi. Universitas Islam Negeri Malang.

Muchtadi, R. Dkk.2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Nurlaely, E., 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather. Kajian dari proporsi buah pencampur. Skripsi jurusan teknologi hasil pertanian. Universitas brawaijaya malang.

Nuzulqi, R. Tanpa tahun. *Mempelajari perbandingan sukrosa dengan glukosa dan lama pengeringan terhadap karakteristik fruit leather strowberi (fragaria chiloensis L. Var. Earlbrite)*.

Pujimulyani D. 2009. Teknologi pengolahan sayur-sayuran dan buah-buahan. Yogyakarta: Graha Ilmu

Raab, C. and Oehler, N. 2000. *Making Dried Fruit leather*. Extention Foods and Nutrition Specialist. Origion State University.

Ramdhani, E., Siti, I., Widiantera, T. *Mempelajari Perbandingan Sukrosa Dengan Glukosa Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Leather Stroberi (Fragaria Chiloensis L. Var. Earlbrite)*. (Penyunting Hilman F). Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pasundan.

Rohmaningsih.2008. *Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Kadar Gula Reduksi Pada Sale Pisang*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.

Safitri, Anisa Arga. 2012. *Studi Pembuatan Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fruit Leather Mangga-Rosella*. Skripsi. Fakultas pertanian, Universitas Hasanuddin Makasar.

- Stiyawan, A. 2009^a. Gum Arab. Universitas Brawijaya Malang.
http://soulkeeper28.files.wordpress.com/2009/gum_arab.pdf.
- Sukei. 2010. *Analisis Potensi Pengembangan Ekonomi Masyarakat dan Perencanaan Usaha (Studi Pada Budidaya Petani Mangga Gadung Klonal 21)*. Jurnal Mitra Ekonomi dan Manajemen Bisnis, Vol.1, No. 1, April 2010, 46-62 ISSN 2087-1090. Fakultas Ekonomi Dr. Soetomo Surabaya.
- Tranggono, S., Haryadi., Suparno, A., Murdiati, S., Sudarmadji, K., Rahayu, S., Naruki., dan M. Aatuti. 1991. Bahan tambahan makanan (Food Additive). PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Wibawa, G. 2013. Strategi Pengembangan Agribisnis Mangga untuk Memenuhi Pasar Ekspor (Studi Kasus di Kabupaten Majalengka Propinsi Jawa Barat). Dalam Seminar Nasional: *Menggagas Kebangkitan Komuditas Ungulan Lokal pertanian Dan Kelautan Fakultas Pertanian Trunojoyo Madura*. Fakultas Pertanian, Universitas Pajajaran.
- Winarti, S. 2008. *Pemanfaatan Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia) dan Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa Linn) Untuk Pembuatan Fruit Leather*. Jurnal AGRITECH, Vol. 28, No. 1 Februari 2008.
- Wijana, S. Tanpa tahun. *Pemanfaatan Nanas (Ananas Comosus L.) Subgrade sebagai fruit leather nanas guna mendukung pengembangan Agroindustri Kediri kajian penambahan Karaginan dan Surbitol*. Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Zainal, D., Ikrawan, Y., Rahmawaty, R. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Leather Stroberi (Fragaria Chiloensis L)*. Jurnal Infomatek Volume 7 Nomor 1 Maret 2005 : 55 - 68. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Zora, R. 2010. *Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri UPN "Veteran" Jatim.